

Yann Dayer et son équipe ont à cœur de vous proposer une carte avec des produits soigneusement sélectionnés. Nous fabriquons notre pâte à pizza et nos pâtes fraîches sur place avec une farine biologique en provenance d'Italie. Notre procédé tient compte de nombreux facteurs respectueux de la biodiversité et de l'environnement, pour obtenir un résultat toujours plus digeste. Nous nous efforçons de choisir le produit de qualité tout en privilégiant les circuits courts et les fabrications artisanales autant que faire se peut.

Le travail sur les recettes est le résultat de nombreuses recherches; ainsi, nous pouvons enlever un ingrédient qui ne vous satisfait pas, mais nous ne souhaitons pas en ajouter, afin de respecter au maximum la recette initiale. Nous avons fait le choix de ne pas travailler certains produits, afin de rester en accord avec nos valeurs. Nous souhaitons ainsi vous emmener avec nous dans ce voyage autour de la panification qui n'est autre que le cœur de notre métier.

Yann Dayer a reçu le titre de champion de France de pizza en 2014, et souhaite honorer ce titre pour partager avec vous sa passion pour la pizza et les produits italiens.

Toute l'équipe d'Angello vous souhaite un bon appetit.

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Martini (Rosso, Bianco, Rosato, Dry) 4cl	4,00 €	Pommeau de Normandie 4cl	4,00 €
Martini spécial (Ambrato, Rubino) 4cl	4,00 €	Marsala (Uovo ou Amande)	4,00 €
Ricard 2cl	3,50 €	Coupe de Champagne	8,00 €
Suze 4cl	4,00 €	Coupe de Proseco	6,50 €
Porto (rouge, blanc) 4cl	4,00 €		

COCKTAILS ET KIRS

Américano	7,00 €	Kir vin blanc	4,00 €
Spritz	8,00 €	Kir Proseco	6,50 €
Fièro spritz	7,00 €	Kir Royal	8,50 €
Cosmopolitain basilic	7,00 €	crèmes : <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
Punch Maison	3,50 €		

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Grappa classic 4cl	7,00 €	Whisky Jack Daniels 4cl	8,00 €
Grappa di moscato 4cl	7,50 €	Whisky Nikka 4cl	9,00 €
Limoncello 4cl	7,00 €	Whisky Cragganmore 4cl	10,50 €
Get 27 et 31 5cl	5,50 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	6,00 €
Cognac 4cl	7,00 €	Rhum Pacto Navi 4cl	9,00 €
Armagnac 4cl	7,00 €	Téquila 4cl	6,00 €
Calvados 4cl	6,00 €	Vodka 4cl	8,00 €

BIÈRES pressions et bouteille

Pression Sainte Colombe blonde 25cl	3,80 €	Sainte Colombe 33 cl (Ambrée / Froment / Pie Noire)	4,30 €
Pression Sainte Colombe 25cl sirop	4,10 €	Bière artisanale Italienne 50cl	7,90 €
Picon Bière	5,00 €		

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou café rallongé	2,00 €	Café crème	2,50 €
Décaféiné ou décaféiné rallongé	2,10 €	Noisette	2,20 €
Double expresso	3,90 €	Cappucino	3,80 €
		Thé ou infusion	2,10 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits artisanaux 25cl	4,50 €	Orangina 25cl	3,80 €
(orange, ananas, pamplemousse rose, pomme reinette, pomme yuzu, tomate rouge, pêche de vigne, fraise mara des bois, raisins rouge, abricot)		Schweppes et Schweppes agrumes 25cl	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	3,80 €	Limonade artisanale 25cl	3,00 €
Baladin 25cl (Cola italien)	3,80 €	Diabolo	3,50 €
		Perrier 33cl	3,80 €
		Sirop à l'eau (<i>menthe, citron, grenadine, fraise, pêche</i>)	2,00 €

EAU

Plancoët 1l	4,50 €	Castello (eau minérale gazeuse italienne) 1l	4,50 €
Plancoët 50cl	3,10 €	Castello (eau minérale gazeuse italienne) 50cl	3,10 €

LES FORMULES

FORMULE du midi	12,50 €
<i>Pâtes du jour</i>	
<i>Dessert du jour</i>	
FORMULE EXPRESS du midi	10,00 €
<i>Pâtes du jour & un café</i>	
FORMULE PICCOLO 	9,50 €
<i>Tagliatelles bolognaise ou Pizza margherita</i>	
<i>1 boule de glace</i>	
<i>Un sirop à l'eau au choix</i>	

LES PLATS

ANTIPASTIS Entrée à partager

Planche marine	9,90 €
<i>Assortiments de rillettes maison et de fines tranches de saumon et/ou truite fumées maison</i>	
Charcuterie à partager	12,50 €
<i>Assiette de charcuterie du moment</i>	
Burrata	10,00 €
<i>Fromage italien à base de mozzarella au cœur crémeux, servi avec un coulis d'épinards</i>	
Arancini	9,90 €
<i>Spécialité sicilienne, boule de riz frit, farcie au cœur de taleggio, ricotta di buffala</i>	

RISOTTO

Risotto <i>végan</i>	9,80 €
<i>Riz, champignons bruns, tomates séchées</i>	
Risotto Pancetta	13,00 €
<i>Riz, champignons bruns, pancetta, parmesan</i>	

PÂTES FARCIES

Raviolis aux épinards	13,00 €
<i>Raviolis, ricotta, épinards, beurre de sauge, noisettes torréfiées</i>	
Raviolis aux trois fromages	13,00 €
<i>Raviolis ricotta, parmesan et gorgonzola, et graines de cumin</i>	

PÂTES

Pennes Boscaïola	12,10 €
<i>Sauce bolognaise, champignons, proscuitto, crème</i>	
Pennes marsala	13,20 €
<i>Pennes, Marsala, jambon de Parme, champignons de Paris, Parmesan</i>	
Conchiglies Canard	13,90 €
<i>Conchiglies, effiloché de canard, cèpes, crème, cerneaux de noix</i>	
Tagliatelles Pomodoro	15,40 €
<i>Tagliatelles, sauce tomate, fior di latte*, salade*, tomate, mozza di buffala, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive</i>	

LES PIZZAS

Les pizzas sont assaisonnées en fin de cuisson

26 cm

29 cm

L'ART CRÉATION

Sciolto <i>végan</i>	9,90 €	12,00 €
Sauce tomate, salade*, champignons de Paris crus, tomates confites, aubergines grillées, huile d'olive fumée et piquante, origan		
Piu scelta <i>végan</i>	10,30 €	12,70 €
Crème de piquillos, aubergines grillées, olives noires, tomates cerises, basilic, mélanges de graines (sésame, courge), origan		
Carciofo <i>végan</i>	12,10 €	13,90 €
Crème de piquillos, champignons de Paris, poivrons, oignons, courgettes, artichauts marinés, huile d'olive ou pistou au choix		
Chevrette	12,70 €	14,30 €
Sauce tomate, fior di latte*, salade, fromage de chèvre, speck*, crème de mangue, huile d'olive		
Nocciole	12,60 €	14,20 €
Crème de Gorgonzola, fior di latte*, oignons, pommes poêlées, bresaola, éclats de noisettes		
Tapenas <i>végétarienne</i>	13,10 €	15,90 €
Crème de poivrons, fior di latte*, champignons de Paris, salade*, tomates cerise, mozzarella bille, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive		
Gourmande	13,10 €	15,90 €
Sauce tomate, fior di latte*, gorgonzola, salade, magret, pignons de pin		
Magret	13,10 €	15,90 €
Sauce tomate, fior di latte*, tomates*, salade*, magret, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive		
Pomodoro <i>végétarienne</i>	13,10 €	15,90 €
Sauce tomate, fior di latte*, salade*, tomate, mozza di buffala, parmesan (24 mois), crème de balsamique, huile d'olive		
Eccellenza	13,60 €	16,40 €
Sauce tomate, fior di latte*, salade*, tomates*, mozza di buffala, parmesan (24 mois), speck*, crème de balsamique, huile d'olive		

LES FONDAMENTALES

Marinara <i>végan</i>	7,00 €	8,00 €
Sauce tomate, ail, basilic, origan, huile d'olive		
Margherita <i>végétarienne</i>	7,50 €	8,80 €
Sauce tomate, fior di latte*		
Margherita di buffala <i>végétarienne</i>	10,90 €	12,90 €
Sauce tomate, fior di latte*, basilic frais, huile d'olive, mozza di buffala après cuisson		
Palermo <i>mer</i>	11,90 €	14,90 €
Sauce tomate, fior di latte*, filets d'anchois après cuisson, olives vertes, olives noires, oignons, câpres		

LES POP'

Parisienne <i>végétarienne</i>	9,30 €	10,80 €
Sauce tomate, fior di latte*, champignons de Paris		
Reine	9,50 €	11,20 €
Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes		
Régina	10,90 €	12,10 €
Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes, champignons de Paris		
Flandre	9,50 €	10,80 €
Crème fraîche, fior di latte*, oignons, lard fumé		
Cipolla	11,20 €	13,30 €
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto* cuit aux herbes, oignons, olives noires		
4 Fromages <i>végétarienne</i>	10,50 €	12,80 €
Sauce tomate, fior di latte*, fromage de chèvre, reblochon, gorgonzola		
3 Carni	11,80 €	14,50 €
Sauce tomate, fior di latte*, salade*, speck*, bresaola*, saucisse piquante, câpres à queue, parmesan, huile d'olive-balsamique		

Diabie	11,20 €	13,30 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, chorizo, ricotta</i>		
Maya	12,50 €	13,80 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, fromage de chèvre, pommes poêlées, speck*, miel</i>		
Provençale mer	13,50 €	15,00 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, thon, tomates confites, olives noires, crème fraîche, parmesan</i>		
Automne	12,50 €	13,80 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, champignons de Paris, oignons, speck*, crème fraîche</i>		
Vagabondo	12,10 €	13,50 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, viande de bœuf hachée, poivrons, oignons, crème fraîche</i>		
Mexicaine	12,10 €	14,50 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, champignons de Paris, poivrons, oignons, chorizo</i>		
Terroire	12,80 €	14,50 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, boudin noir, marmelade de pommes, lard fumé, cannelle, pommes poêlées</i>		
Viroise	12,80 €	14,50 €
<i>Crème de camembert, fior di latte*, andouille de Vire, pommes poêlées, oignons</i>		
Calzone pizza chausson		13,40 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, prosciutto* cuit aux herbes, champignons de Paris</i>		
Bergère pizza chausson		13,80 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, fromage de chèvre, lard fumé</i>		
Savoyarde pizza chausson		13,80 €
<i>Sauce tomate, fior di latte*, reblochon, lard fumé</i>		

LES DESSERTS

Tira breiz	4,50 €
<i>Façon tiramisu, caramel beurre salé, spéculos</i>	
Panacotta	4,50 €
<i>Panacotta vanille, parfum du moment</i>	
Profiterolles	5,90 €
<i>Choux à la crème, glace vanille, chocolat fondu</i>	
Affogato al cafe	6,70 €
<i>Glace vanille bourbon, mascarpone, amaretti, café</i>	
Café gourmand	7,70 €
<i>Café, thé ou tisane, accompagné de 3 mignardises de dessert du moment</i>	
Bianca	5,20 €
<i>Glace vanille, chocolat fondu, chantilly amandes effilées....</i>	
Taglio caramel	6,70 €
<i>Poire pochée, glace caramel beurre salé, caramel et chantilly</i>	
Taglio Italienne	6,70 €
<i>Glace vanille, glace pistache, amaretto, amaretti, chantilly</i>	
Glaces	1 boule 3,00 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6,60 €
<i>Vanille bourbon, chocolat, pistache, noisette, sorbet pêche de vigne, sorbet mûre sauvage, sorbet citron jaune</i>	

LES TRADUCTIONS

* LEXIQUE :

Fior di latte : Le fior di latte* (fleur de lait) est un fromage à pâte filée, produit à partir du lait entier de vache – avec une technique similaire à celle de la mozzarella.

Charcuteries italiennes :

Prosciutto : jambon cuit aux herbes. Pancetta : poitrine de porc séchée
Speck : jambon cru italien Bresaola : viande de boeuf crue

Salade : sélectionnée selon les saisons.
Tomate : tomates fraîches en saison,
tomates confites hors saison.